Warszawa, 15 Grudnia 1891 r. № 42 Dnia 27 Grudnia 1891 r.

KORRESPONDENT

ROLNICZY, HANDLOWY I PRZEMYSŁOWY.

WYCHODZI JAKO PISMO DODATKOWE BEZPŁATNE PRZY „GAZECIE WARSZAWSKIÉJ."

Spółki plantacyj leśnych.

(Dokończenie—patrz № 41).

Przekonani jesteśmy, iż owe trudności nie zagrażają bynajmniéj takim zbiorowym usiłowaniom, któreby wzięły sobie za cel zadrzewianie obszarów, które nigdy leżeć bezużytecznie nie powinny. Długi jeszcze czas działalność podobna na żadne trudności natrafiać nie będzie, tak co do ważności nabycia samego, jak i ceny wymaganéj. Leży podobnéj ziemi tyle, iż dosyć jest po nią rękę wyciągnąć, aby nabyć, a co do proponowanéj ceny, i ta, jak sądzimy, dosięgła już swego minimum. Oto naprzykład, niedawniéj niż pół roku temu, o dziesięć mil od Warszawy, nad samą rzeką spławną, doszła do skutku tranzakcya taka: Sprzedano 2,100 morgów przestrzeni poleśnéj po 250 (wyraźnie dwieście pięćdziesiąt) rubli włóka. O kupca mozolił się sprzedający dosyć długo; nareszcie zniżona cena skusiła miejscową ludność, i zostali nabywcami ci właśnie, którym żadne mienie, ani dziś, ani za lat sto nawet, do głowy nieprzyjdzie. Nie chcemy tym przykładem dać do zrozumienia, iż po takiéj cenie koniecznie ziemię nabywać można, ale składamy dowód, że i taka w dzisiejszym popłochu jest możebna i praktykowana.

Streszczając to co powiedziano wyżéj wolno nam twierdzić: Że przedewszystkiém ziem podobnych leżą u nas obszary niezmierne; że tam, gdzie stanowią one niepodzielną część własności odłużonéj, przyczyniają się najskuteczniéj do zdezorganizowania całości; że złe, które wyrządzają biernością swoją, nie ogranicza się bynajmniéj do wymienionych stron ujemnych, dotyczących jednostek, ale że i na losy rolnictwa zbiorowo wziętego, najniekorzystniéj oddziaływają, a mianowicie: Zawdzięczamy im bez żadnéj wątpliwości, bardzo rażące zaostrzenie warunków klimatycznych, co jest pewnikiem przez naukę w zupełności stwierdzonym. Przez szkodliwą nieużyteczność swoją zwiększają podaż ziemi i najczynniéj do zniżenia jéj cen się przykładają, stanowiąc w bilansie naszego rolnictwa, istotne *activum* fałszywe. Konkluzya jedna, jedyna: Ponieważ złe istnieje, a siły dzisiejszych posiadaczów takich przestrzeni, ani w bliższéj ani w odleglejszéj przyszłości reformie nie podołają, oczekuje reforma taka usiłowań zbiorowych, które też jedynie zaradzić mogą téj najważniejszéj, najnaglejszéj i najpłodniejszéj w zbawienne następstwa melioracyi rolnéj.

A teraz idzie już tylko o to, azali powodowana należytém zrozumieniem dobra ogólnego gruppa ludzi, bez względu czy ją nazwiemy spółką zadrzewiania, czy stowarzyszeniem akcyjném, czy jakkolwiek bądź wreszcie, może rachować, iż jéj się zaryzykowany na ten cel kapitał z korzyścią powróci?

Rolnikowi zalecać podobną lokacyę dla jakiéjś części jego kapitału uważamy za zbyteczne zupełnie, bo on podobnych korzyści ma przeświadczenie zupełne; dla tych jednak, którym te sprawy są obce, uważamy za właściwe podać kilka cyfr objaśniających.

Przedewszystkiém zwrócić winniśmy uwagę, że mówiąc o potrzebnym na ten cel kapitale, określiliśmy domniemany udział jednostki przez powierzenie przedsięwzięciu jakiéjś części swojego mienia. Bardzo jest naturalném, że tam, gdzie korzyści, jakkolwiek znaczne, nie mogą być ani natychmiastowe, ani nawet rychłe, tam o wysokiém zaangażowaniu się jednostek nie może być mowy. Dla tego uważamy formę stowarzyszenia akcyjnego za najodpowiedniejszą w tym wypadku. Przejdźmy do cyfr.

Oznaczamy summę szacunkową włóki razem z kosztami zadrzewienia na 600 rubli. Ponieważ rozchodowana natychmiastowo musiałaby być tylko kwota, na zaspokojenie summy szacunkowéj wymagana, zadrzewienie zaś wyczerpywałoby kapitał tylko stopniowo, nie uważamy za potrzebne rachować kosztów administracyi lokalnéj, które w części mogłyby być pokrywane z procentów od kapitału, na zadrzewienie zarezerwowanego, a w części, i to najważniejszéj, zaspokoiłaby ich niewątpliwie sama przestrzeń, pod zadrzewienie przeznaczona. Nie ma tak lichego kilkudziesięcio włókowego obszaru, któryby w swoim składzie nie mieścił jakiéjś kilkudziesięciomorgowéj oazy, mogącéj właśnie stanowić uposażenie dozoru czy administracyi leśnéj danéj miejscowości. O podatkach i ciężarach gminnych nie wspominamy także, bo nie ulega wątpliwości, iż stowarzyszenie akcyjne ze wszelką pewnością mogłaby liczyć na podciągnięcie ze względu na wyjątkową użyteczność tych przestrzeni, pod obowiązujące w Cesarstwie ulgi, czyli pod uwolnienie zupełne od podatków. Pozostańmy więc przy summie rubli sześciuset, jako wystarczającéj na nabycie i zadrzeewienie danego terrytoryum.

Jakkolwiek do lat trzydziestu bardzo poważne już korzyści z lasu prawidłowo zadrzewianego są spodziewane, przyjmijmy jednak okres trzydziestoletni zarówno jako termin lokacyi bezprocentowéj dla kapitału, jako też i za epokę pierwszéj większéj, czyli korzystniejszéj trzebieży.

Co do kapitału, obliczmy czy nam wzrósł odpowiednio? Godzi się przypuszczać, że nikt z ludzi, którzy z myślą o użytkowaniu ze swego grosza, kojarzą pewne cele użyteczności publicznéj, o odsetkach wyższych niż 5% nie będzie mówił. Trzydzieści lat bezprocentowéj lokacyi powinno znaleźć kompensatę w narośnięciu procentów składanych. Otóż procent składany za lat 30 od summy rubli sześćset, stanowi razem z tym kapitałem kwotę 2,723 rub. Że obszar leśny reprezentuje w danym momencie taką przynajmniéj summę, możemy na cyfrach krótko okazać.

Trzy są epoki główne dla trzebieży drzewa dojrzalszego. Nie mówiąc o takich, które okres trzydziestoletni poprzedzić musiały, jeżeli wzrost drzewa racyonalnie był prowadzonym, powinno się w danéj chwili znajdować na jednym 300-prętowym morgu pni mniéj więcéj 2,000, czyli 7 pni na jednym pręcie kwadratowym. Aby dojść do téj cyfry, urządzane próbne trzebieże dawały w dobrze prowadzonych gospodarstwach leśnych 6 do 7 sążni wyjętego tym sposobem drzewa na morgu, co obliczone na wartość opałową tylko daje 180 mniéj więcéj sążni na włóce, wyrównywające w każdym razie wartością swoją summie tysiąca rubli. Nie mówiąc o tém, że takie przerzedzanie staje się po trzydziestu latach potrzebném co 10 lat, przyjmijmy dalszą trzebież w okresie 60-letnim, a ostatnią w lat 90. Ilość pni po przerzedzeniu 60 letniém nie powinna być wyższa niż 700 do 800 sztuk na morgu, a po 90 letniém, pozostać winno do końca tylko pni 400.

Cyfry mówią tu już same za siebie i dają miarę tego, co po latach trzydziestu stanowić może zysk spodziewany. Nie będziemy też porządkiem przechodzili ich i obliczali; ograniczymy się tylko do ogólnego rezultatu obliczeń leśnych. Twierdzą one mianowicie, że jakkolwiek trzebież uważa się za dochód uboczny, a pozostawiony do końca drzewostan za główny, to przecież summa wziętych razem trzebieży ten dochód główny o wiele przewyższa. Dosyć jest wziąć przeciętną wartość sosny stuletniéj i podaną powyżéj ilość tych sosen na jednym morgu, aby wyprowadzić ztąd szacunek morga i drugi przynajmniéj takiż z poszczególnych trzebieży powstały.

Komu 90 lat okresu przedsiębierstwa wydaje się cyfrą tak zawrotną, iż nań jedno tylko ruszenie ramion pozostaje, takiemu widzimy się w obowiązku jeszcze raz przypomnieć peryod lat 30, jako czas, w którym przedsięwzięcie wstępuje w stadyum czynne i domniemany jakiś kurs akcyj podobnego stowarzyszenia w tym czasie. Dla kogo i to nie wystarcza, temu wszelkie obliczenia spaczonego sądu nie sprostują, i nie do tych ludzi odwołujemy się o poparcie myśli naszéj.

Przedsiębierstwo zadrzewienia kraju, przez klęski rolne spustoszonego, jest rodzajem kassy oszczędności z przekazem na wnuki, i byle tylko wytrzymało rachunek, powinno znaleźć inicyatorów tam, gdzie się tyle mówi o melioracyach rolnych i tyle grosza na wszelkie mniejszéj doniosłości sprawy wydatkuje ochoczo.

Pieniądz jest niewątpliwie; konieczności reformy nikt w wątpliwość zapewne nie poda, idzie tylko, abyśmy nie gonili za chimerycznemi ulepszeniami, do których w dzisiejszém położeniu ekonomiczném i przy dzisiejszym stopniu odłużenia zaliczamy myśl zdobycia kredytu melioracyjnego dla rolnictwa. Nieodłużony właściciel ziemski ma wszelką możność meliorowania, i trzeba przyznać, że melioruje; odłużonemu tak czy inaczéj ocbrzcona pożyczka zawsze na jeden tylko pożytek może posłużyć. Meliorować znaczy to, jak w tym wypadku, wziąć na siły zbiorowe to, czemu pojedyńcze w żaden sposób podołać nie mogą.

Rolnik

Otrzymywanie moszczów z owoców.

(Dalszy ciąg—patrz № 41).

Fabrykacya win naturalnych w krajach winodajnych.

Jakkolwiek celem naszym jest podanie sposobów fabrykacyi win z owoców, jednakże nie możemy pominąć tak ważnéj manipulacyi, jaką jest fabrykacya win naturalnych, gdyż ona jest wzorem, według którego przygotowywać winniśmy wina owocowe. Z tego powodu zamieszczam tutaj przepisy przyjętych przez producentów systemów fabrykacyi rozmaitych gatunków win. Bo i z owoców podobne gatunki fabrykować możemy, jeżeli ściśle będziemy się stosowali do tych przepisów.

Fabrykacya essencyj.

Ten gatunek wina otrzymuje się z rodzynków wyzbieranych pośród winogron, które są materyałem do fabrykowania win tłustych.

Do téj manipulacyi ustawia się na trójnogu w środku dnem dziurkowatém przedzieloną kadź. Wierzchnia część téj kadzi jest zaopatrzona szczelną przykrywą, dolna zaś kranem, przeznaczonym do odpuszczania płynu. Rodzynki, przeznaczone na essencyę, sypie się do górnéj części kadzi, i przykrywszy je dnem, obarcza się go stosownym ciężarem, pod którego ciśnieniem rodzynki wydają z siebie sok cukrowy ciemno-żółtego koloru. Jest on nadzwyczaj gęsty, skoncentrowany, niekiedy według wskazówek cukromierza do 60%; ocieka bardzo wolno przez środkowe dno dziurkowate do dolnéj części kadzi, z któréj odpuszcza się go do beczek. Oto jest essencya.

Fermentacya takich essencyj jest tak wolną, że częstokroć po kilku latach nie można dostrzedz znacznego ubytku cukru.

Wina tego gatunku należą do najsłodszych i najdroższych; do chodzą bajecznych cen; są trwałe i w medycynie mają bardzo znaczne zastosowanie.

Najwięcéj produkują essencyj w Węgrzech (essencya tokajska), na Przylądku Dobréj Nadziei, (Cap Constancia), we Francyi (Vin de paille) nad Renem (Strohwein), na wyspie Cypr (cypryjskie) i w niektórych okolicach południowéj Grecyi i Włoch południowych.

Kapka.

Fabrykuje się tak samo jak essencya, z tą różnicą, że do pewnéj ilości rodzynków miesza się nieco wyborowych winogron.

Jest wino niemniéj słodkie i gęste jak essencya i w niczém jéj nie ustępuje.

Tokajskie i inne słodkie „puttowemi,“ zwane.

Putto jest miarą węgierską i równa się naszéj ćwierci. Wina puttowe są rozmaite, stosownie do ilości rodzynków użytych. Jeżeli do jednéj beczki moszczu użyjemy jednego putto, to jest jedną ćwierć rodzynków, otrzymamy jednoputtowe wino, albo jednoćwierciowe, dwie ćwierci rodzynków do jednéj beczki moszczu—otrzymamy dwuputtowe albo dwućwierciowe wino i t. d.; wyżéj nad pięććwierciowe, win nie fabrykują, gdyż koncentracya cukru równałaby się koncentracyi cukru w essencyi.

Rodzynki trą się na massę, podobną do powideł, miesza się je z moszczem na ten cel przeznaczonym, i dobrze wszystko zmieszawszy, tłoczy się całą massę przez worek płócienny; po upływie doby, to jest wtenczas, gdy cukier zawarty w rodzynkach rozpuścił się w płynie. Najlepszym dowodem połączenia się wszystkich ciał zawartych w rodzynkach z moszczem jest fermentacya całéj massy (płynu). Z chwilą tą massę powinniśmy przetłoczyć, części stałe wyprassować, a otrzymany płyn gęsty i słodki razem zlać do beczki i poddać fermentacyi.

W ten sposób fabrykują się sławne wina tokajskie, u nas szczególniéj cenione i poszukiwane.

Maślacz.

Jest to wino słodkie, aromatyczne i silne; fabrykuje się tak samo, jak wino puttowe, z tą różnicą, że zamiast rodzynków świeżych, bierze się pozostałe wytłoczyny z win puttowych, i zmieszawszy pewną ich ilość z moszczem, na drugi dzień tłoczy się massę, prassuje, a otrzymany ztąd moszcz, po dokończeniu fermentacyi, będzie owym „maślaczem,“ niemniéj cenionym, niż wina puttowe.

Wina samorodne czyli zieleniaki.

Otrzymują się z jagód winnych, zbieranych po kolei bez względu na gatunek winorośli, wszystko razem sypie się potém do wspólnéj kadzi, tłoczy się przez worki płócienne, pozostałości prassują się, i po zlaniu otrzymanych ztąd moszczów do beczek, ustawia się je w izbie fermentacyjnéj.

Tym sposobem otrzymują się owe sławne „zieleniaki,“ za któremi przepadają niektórzy amatorowie win węgierskich. Zieleniaki są winami stołowemi i należą do gatunków średnich; od blado-zielonkowatego koloru nazwano je „zieleniakami.“

L u r a.

Należy do najpośledniejszych win, a otrzymuje się z wytłoczyn nalanych pewną ilością wody.

W tym celu na jeden centnar wytłoczyn dolewa się 50 do 100 kwart wody, stosownie do jakości wytłoczyn, i gdy woda wyługuje z nich wszystek cukier i ciała białkowate, po upływie doby, przetłacza się wodę przez worki, prassuje się, a otrzymany ztąd moszcz będzie lurą. W latach nieurodzaju lury nie fabrykują, gdyż wytłoczyny nie posiadają takiéj ilości cukru, aby z niego mógł się wytworzyć potrzebny procent alkoholu.

Dalsze manipulacye z lurą są takie same, jak z moszczem naturalnym. W latach urodzaju lury bywają znakomite, niczém nie różniące się od win naturalnych. Domieszka cukru lub miodu podnosi wartość tych trunków.

Wina czerwone.

Fabrykują się w nieco odmienny sposób. Z jagód czarnych lub czerwonych soki są lekko tylko zabarwione, bo barwniki mieszczą się w łuskach. Aby więc otrzymać wino czerwone, ściągające, należy na poprzednio roztarte łuski nalać soku z jagód winnych, i dobrze wszystko wymieszawszy, pozostawić w kadzi tak długo, póki sok wyługuje barwnik zawarty w łuskach, co po dwóch tygodniach może nastąpić. Ta czynność, właściwie „maceracya łusk z moszczem, w celu otrzymania barwników,“ powinna się uskuteczniać w kadziach specyalnie do win czerwonych urządzonych, o czém już́eśmy w poprzednich artykułach wspominali.

Są i słodkie wina czerwone; fabrykacya ich odbywa się w ten sam sposób co win białych, z uwzględnieniem czynności w celu otrzymania barwy czerwonéj.

Wino piołunowe (Wermuth).

Otrzymuje się przez gotowanie moszczu z piołunem (na 40 garncy moszczu ¼ funta piołunu). Piołun zaszywa się w worku, i opatrzywszy go stosownym ciężarem, gotuje się razem z moszczem do wyparowania połowy jego ilości. Dalsze manipulacye, jak z moszczem naturalnym

Są to wina lecznicze rozmaitéj barwy, stosownie do barwy użytego na fabrykacyę moszczu gorzko słodkawego lub słodko gorzkawego smaku.

Wermuthy można także fabrykować, dolewając do wina lub moszczu gotowéj essencyi piołunowéj. Takie wina są jednak nieco pośledniejsze.

Najsławniejsze wina piołunowe fabrykują Włosi w Turynie.

Meenescher i Ruster Ausbruck.

Fabrykują się jak wina tokajskie, są białe, czerwone i ciemnawo-żółte, nadzwyczaj słodkie z odcieniem muszkatołowym.

Wina hiszpańskie.

Odznaczają się silnym ogniem, korzennym aromatem i słodyczą. Żaden kraj na ziemi nie produkuje tyle win słodkich, co Hiszpania. Hiszpani przedewszystkiém gustują w pełnych i korzennych winach, które aby otrzymać, starają się wszystkiemi sposobami podnosić zawartość cukru w jagodach winnych. W tym celu pozostawiają winogrona na pniu aż do całkowitego zcukrowania się, odwadniają je gipsem lub z pomocą wygotowania wody, a dla nadania ognia i siły dolewają alkoholu.

W handlu znane są u nas: Cherry albo Xeres, Malaga i Alicante. To ostatnie wino za Malagę sprzedawane bywa. Malaga otrzymuje się przez wygotowanie części wodnych z moszczem do połowy całéj jego ilości, potém, gdy moszcz zacznie fermentować i drożdże dojdą najwyższego swego rozwoju, dolewa się taką ilość alkoholu, aby wino zawierało 10% do 18%. Téj metodzie zawdzięcza Malaga swoją ciemną barwę i smak, przypominający cukier palony.

W Londynie fabrykują Malagę z wina tak zwanego „Tinto,“

które jest bardzo ciemnego koloru i mocno ściągające. Ten gatunek malagi sztucznéj jest najbardziéj rozpowszechniony u nas i w Niemczech; odznacza się słodyczą, siłą, ogniem i ciemno wiśniowym kolorem; smakiem bardzo zbliżona do oryginalnéj.

Xeres należy do najdroższych win w Hiszpanii; pochodzi z okolic Xeres de la Frontera i z nad brzegów Gwadalkwiwiru; otrzymuje się go przez wygotowanie moszczu do pewnéj jego ilości i przez domieszkę alkoholu po ukończeniu fermentacyi. Ztąd pochodzi jego ostry smak, który dopiero po kilku latach łagodnieje.

Stosunkowo do ilości wyparowanéj wody z moszczu, otrzymuje się dwa gatunki Xeresu: I Pale cherry (biały), z którego bardzo małą ilość wody wygotowano, i II Brown cherry (ciemny), z którego $1/3$ wody wygotowano. Cherry posiada aromat korzenny, smak słodkawy, nieco ściągający i złoty lub żółtawy kolor.

Alicante jest bardzo zbliżone do Malagi. Świeże Alicante jest amarantowego koloru, który po pewnym czasie przemienia się w ciemno czerwony. Znaczna ilość garbniku robi go podobnym do Portweinu. Sposób fabrykacyi ten sam jak Malagi.

Do win portugalskich należy przedewszystkiém *Portwein, Oporto* albo *Port a Port*. Fabrykują go w dolinie Douro w ten sam sposób jak wina hiszpańskie. Są dwa gatunki Portweinu: I biały z jagód białych i II czerwone z czerwonych. W niektórych miejscowościach nie gotują moszczów. Aromat Portweinu pochodzi od koliandru.

Madera należy do win afrykańskich, a fabrykuje się w ten sposób, że do moszczu przed rozpoczęciem fermentacyi dolewa się 2% alkoholu. Po ukończeniu fermentacyi dolewa się znowu alkoholu taką ilość, aby wino zawierało 16%. Świeża Madera jest nieprzyjemnego smaku; dopiero po kilku latach staje się przyjemniejszą. U nas są znane dwa gatunki Madery: słodka żółtego koloru i łagodna z odcieniem ściągającym, jaśniejsza od poprzedniéj.

Wina kanaryjskie należą do likierowych, fabrykowanych w ten sam sposób jak Madera; są bardzo słodkie, gęste, korzenne, jasno-żółtego koloru.

Cap Constancia i *Konstancya* należą do win likierowych i są fabrykowane na Przylądku Dobréj Nadziei w podobny sposób, jak Madera.

Wino Stein jest winem afrykańskiém wytrawném, fabrykowaném na Przylądku Dobréj Nadziei z jagód Risling.

Wina cypryjskie bywają zaliczane do win gorzkich, są rozmaitego gatunku: słodkie, essencyonalne, jak kapka, korzenne, muszkatelowe z odsmakiem gorzkich migdałów; sposób fabrykacyi, jak hiszpańskich.

Wina greckie noszą rozmaite nazwiska; wszystkie są korzenne i słodkie, podobne do win włoskich słodkich.

Wina likierowe włoskie bywają fabrykowane wszystkie z domieszką alkoholu po, przed lub podczas fermentacyi moszczów. Gatunków tych win jest bardzo wiele; najlepsze sycylijskie.

Wina francuzkie likierowe bywają fabrykowane najczęściéj w departamentach południowych, z rozmaitych jagód, z domieszką rodzynków sprowadzanych z Grecyi, lub z domieszką cukru. Sposobów fabrykacyi jest tyle, ile istnieje fabryk lub właścicieli większych posiadłości. Każdy producent fabrykuje podług swego systemu i—rzecz jasna—ma swoje „sekreta...” *(Dokończenie nastąpi).*

MLEKO STERYLIZOWANE.

Wielkie znaczenie, które posiada mleko jako pokarm, a w szczególności, jako główne pożywienie chorych i dzieci, ogólnie jest uznane, a żądanie zapewnienia temu pożywieniu dobréj, niesfałszowanéj i zdrowéj jakości tém więcéj usprawiedliwione, że jak uczy doświadczenie, mleko bardzo często ulega fałszowaniu i może się stać przenośnikiem zarazków najrozmaitszych chorób. W obec tego obok mięsa i mleko zasługuje na najbaczniejszą uwagę zarówno władzy, opiekującéj się zdrowotnością swych poddanych, jak i konsumentów.

Pomiędzy chorobami krów, które za pośrednictwem mleka przenoszą się na ludzi, przedewszystkiém zasługuje na uwagę gruźlica. Spożywanie takiego mleka zagraża człowiekowi niebezpieczeństwem zapadnięcia na gruźlicę, a więc na chorobę, która pomiędzy wszystkiemi przyczynami śmierci jest najczęstsza i corocznie odpowiednia do swéj lokalizacyi w ciele człowieka, jak suchoty, gruźliczne zapalenie mózgu, kiszek i t. p., niezliczone pochłania ofiary. Tak samo szkodliwe dla zdrowia człowieka jest mleko pochodzące od krów, chorych na ospę, zapalenie pyska lub racic, żółtaczkę, zapalenie śledziony, na choroby wymienia, zgniłą gorączkę, rozmaite otrucia, karbunkuł, wściekliznę i w ogóle na choroby, przy których krowy przyjmowały jakiekolwiek lekarstwa. Szkodliwa dla zdrowia jest także tak zwana siara, czyli mleko otrzymane krótko przed lub po wycieleniu się krowy. Mleko to wykazuje pod względem jakości pojedyńczych składników rozmaite zmiany w porównaniu z mlekiem normalném i mianowicie u dzieci wywołuje rozmaite przeszkody w trawieniu. Pierwszy więc warunek stawiany do dobrego mleka, polega na tém, aby mleko pochodziło od krów zdrowych i nie krótko przed lub po wycieleniu. Ale i początkowo zdrowe mleko w skutek przyjęcia zarazków choroby i substancyj trujących może się stać nieprzydatném do użytku ludzkiego. Znaną jest rzeczą, że mleko stanowi nadzwyczaj podatne ognisko do przyjmowania większéj części wywołujących choroby drobnoustrojów, że więc w skutek tego staje się przenośnikiem zaraźliwych chorób, jeżeli manipulacya dojenia i sprzedaż bywa dokonywana przez osoby, cierpiące na choroby zaraźliwe, jak gruźlica i t. p., lub pozostające w styczności z osobami, cierpiącemi na takie choroby (szkarlatyna, żarnica, dyfteryt, tyfus i t. p.). I przechowywanie mleka w miejscowościach, zajętych przez takich chorych, co często może się zdarzać u drobnych handlarzów, przyczynia się do przenoszenia tych chorób. Na szczególną uwagę zasługują także naczynia, w których się przechowuje mleko, a mianowicie należy się wystrzegać naczyń miedzianych, mosiężnych, cynkowych lub glinianych o wadliwéj polewie lub naczyń żelaznych o glazurze zawierającéj ołów; z naczyń takich przejmować może mleko obce, często szkodliwe, substancye. Drugim więc niezbędnym warunkiem dobrego mleka jest możliwie staranne jego przechowywanie w domu producenta, względnie sprzedającego.

Dalszy warunek, który zresztą rozumie się sam z siebie, polega na tém, aby mleko było nie fałszowane. Najczęstszy bowiem sposób fałszowania mleka, a mianowicie dolewanie wody, zagraża, oprócz zmniejszenia wartości towaru, także niebezpieczeństwem dla zdrowia, jeżeli złą była woda dolana. Częściéj jednak niż wypadki, w których domieszano do mleka substancye szkodliwe zdrowiu, zaznacza się szkodliwość, wywołana rozkładem mleka. Szkodliwość ta uwydatnia się przedewszystkiém w cieplejszéj porze roku. Każda matka, karmiąca swoje dziecko mlekiem krowiém, wie, jakiéj staranności wymaga zabezpieczenie mleka przed skwaśnieniem; jeżeli jednak w znacznéj liczbie wypadków mimo największéj staranności mleko skaśnieje, wywołując niekiedy u dzieci rozwolnienie, kończące się śmiercią, to często przyczyny w tém szukać należy, iż mleko kupione obfitowało już w grzybki, wywołujące fermentacyę lub znajdowało się w stanie rozpoczynającego się rozkładu. Na podstawie doświadczeń naukowych rozpowszechniło się przekonanie, że jest rzeczą nadzwyczaj ważną zabezpieczyć mleko przed grzybkami, powodującemi fermentacyę. Pierwszorzędne powagi na polu karmienia dzieci wykazały, że wyższość przyrodzonego pokarmu nad sztucznym, nie polega na jakościowéj różnicy pomiędzy mlekiem matki a mlekiem krowiém, lecz przedewszystkiém na tém, że mleko matki bezpośrednio bez żadnych zarazków przechodzi z piersi do organów trawienia dziecka, gdy tymczasem zwykłe mleko krowie jest względnie bogate w grzybki fermentacyjne. Grzybki te przechodzą już podczas dojenia w mleko, zarówno za pośrednictwem rąk osoby dojącéj, jak głównie przez odchody krów, zanieczyszczające często wymiona i t. p. krów. Oprócz tego szkodliwe są pod tym względem nieczyste naczynia, służące do przechowywania mleka. Paszenie krów wywarem, słodzinami, odpadkami buraków, nie dostarcza, jak wiadomo, mleka przydatnego na pokarm dla chorych i dzieci. Gdy dawniéj przypuszczano, że szkodliwość ta wynika z wpływu powyższych środków pastewnych na skład mleka, dzisiaj przekonano się, że za pośrednictwem tych znajdujących się w stanie fermentacyi środków pastewnych, oraz odchodów zwierząt w ten sposób karmionych, w saméj oborze powstaje ognisko zarażające mleko grzybkami fermentacyi.

W związku z tém, cośmy powiedzieli powyżéj, samo z siebie nasuwa się pytanie: w jaki sposób zapewnić możemy mleku taką jakość, aby mogło być spożywane bez powyżéj wyliczonych niedogodności? Dość skutecznie zapobiedz można tym niedogodnościom, spożywając mleko nie surowe, lecz w stanie gotowanym. Dość rozpowszechnione spożywanie mleka prosto od krowy ze stanowiska lekarskiego nie zasługuje na polecenie. Ze względu więc na niebezpieczeństwo, zagrażające ze spożywania surowego mleka, lekarz nie powinien doradzać, ani ze względu przenoszenia się chorób z ludzi na krowy właściciel ścierpieć, aby jego obora zamieniła się na miejsce zgromadzenia osób chorych, a zwłaszcza suchotników. Zwyczajne gotowanie, przy którém w skutek szybkiego zagrzania temperatura mleka podnosi się do punktu gotowania, nie wystarcza, aby zniszczyć wszystkie, znajdujące się w mleku zarodki fermentacyi lub chorób. Niezbędne jest do tego długie, trwałe zagrzanie przy jednoczesném odcięciu powietrza, jak się to dzieje w apparatach służących do sterylizacyi mleka. Za pomocą tego postępowania wszelkie znajdujące się w danym razie w mleku, nawet najoporniejsze zarodki fermentacyi lub chorób, ulegają zniszczeniu, a mleko nie traci ani na smaku, ani na kolorze i daje się przechowywać w dobrym stanie przez całe tygodnie, a nawet miesiące *St. B.*

Plewy jęczmienne jako pasza.

W roku bieżącym we wszystkich prawie gospodarstwach odczuwać się daje dotkliwy brak słomy żytniéj. Przy wysokiéj zaś cenie téj paszy, o kupnie słomy nie może być mowy. Najwięcéj odczują brak ten konie, przyzwyczajone do spożywania wielkich ilości słomy żytniéj w postaci sieczki. Zaradzić trudno téj niedogodności, i w największéj liczbie wypadków będzie trzeba ograniczyć lub zupełnie znieść zwykłą dawkę sieczki. Należy jednak starać się o zastąpienie téj paszy innym surrogatem. Nieznaczny zresztą tegoroczny zbiór słomy; ucierpiał pod czas żniwa od częstych deszczów, słoma zwieziona w stanie wilgotnym nie poprawiła się w stodole. Słoma ta kurzy się i czuć ją stęchlizną, jest więc nieprzydatna na paszę. Lepiéj nie zadawać wcale sieczki, niż sieczkę z popsutéj, niezdrowéj słomy żytniéj. Jęczmionka i owsianka jest potrzebna dla bydła rogatego i dla owiec, sama zaś twarda słoma pszeniczna nie nadaje się na paszę dla koni. Natomiast posiadamy znaczne zapasy plew.

Dobrze przechowane, wolne od zarodków pleśni, rdzy lub śnieci, zdrowe plewy stanowią dobrą bardzo paszę dla wszelkiego bydła, i najodpowiedniejszy równoważnik w paszy, w miejsce brakującéj słomy. Najodpowiedniejsze dla koni będą plewy żytnie lub jęczmienne. Pierwszych brak jest w roku bieżącym zupełny; trzeba się więc zwrócić do plew jęczmiennych.

W wielu okolicach Niemiec zadają, zwłaszcza drobni właściciele ziemscy, przez całą zimę swym koniom plewy jęczmienne, tak, iż nietylko bywają spasane plewy wyprodukowane we własném gospodarstwie, lecz nawet dokupowane znaczne ilości. Ujemne skutki dla zdrowia i wyglądu koni nie zaznaczają się wcale przy tym sposobie paszenia. W innych znów okolicach jest rozpowszechnione mniemanie, że plewy jęczmienne nie nadają się jako pasza, ponieważ przy zadawaniu téj paszy objawiają się szkodliwe skutki dla zdrowia zwierząt. Ponieważ plewy jęczmienne są dość bogate w składniki mineralne, a mianowicie w kwas krzemny przeto w stanie suchym odznaczają się wysokim stopniem twardości, i na oko nie nadają się na paszę. Przybierają one jednak zupełnie inne własności, skoro je przez 6 do 8 godzin moczymy w zimnéj wodzie. Stan ich twardy ulega zupełnéj zmianie, a przy dotykaniu, plewy sprawiają wrażenie miękkie i delikatne. W ten sposób przygotowane plewy chętnie bywają przyjmowane przez konie i nie szkodzą zdrowiu tych zwierząt.

Przed zadawaniem należy zamoczone plewy silnie wygnieść rękoma, a następnie możliwie równo zmieszać z ospą, owsem gniecionym i t. p. Co się tycze zawartości składników pożywnych, to plewy w zupełności prawie pod tym względem równają się słomie. Plewy więc jęczmienne bardzo dobrze mogą zastąpić sieczkę, czy słomę. Zresztą plewy jęczmienne pod tym względem przewyższają sieczkę, iż nie zbijają się tak łatwo w kłęby. Własność ta jest ważną, szczególniéj przy paszeniu śrótem żytnim. Śrót ten, jak wiadomo, jest bardzo mało strawny. Plewy więc rozdzielają pojedyńcze cząsteczki śrótu, tak, iż sok żołądkowy lepiéj może działać i w skutek tego trawienie odbywa się prawidłowiéj.

W niektórych jednak gospodarstwach uważają powyższe przygotowywanie za zbyteczne i ograniczają się na zadawaniu koniom plew dobrze przesianych i zmaczanych. Przesiewanie to jest przedewszystkiém niezbędne, ponieważ w przeciwnym razie pył znajdujący się zwykle w plewach wywołać może dość groźne choroby. Przy takim jednak sposobie paszenia jest warunkiem niezbędnym, aby parobek był obeznany z tém paszeniem i otaczał konia należytą starannością. Od czasu do czasu bowiem osadzają się ostre części jęczmienia na podniebieniu, pod językiem lub pomiędzy zębami i utrudniają, a nawet uniemożliwiają koniom przyjmowanie paszy. W razie więc, jeżeli zadajemy koniom ostre i nienamoczone plewy jęczmienne, należy co pewien czas rewidować pysk konia i powyjmować osadzające się tam części. Po téj operacyi koń znów zaczyna przyjmować paszę bez wszystkiego.

A. R.

ROZMAITOŚCI.

Wyroby łódzkie. W *Gońcu Urzędowym* czytamy co następuje: „Przed 20—25 laty w takich miastach jak Półtawa, Rostów nad Donem, Charków, Ekaterynosław, Nowoczerkassk, Kursk, bardzo trudno było spotkać wyroby fabryk łódzkich, sosnowickich, lub białostockich. W całéj południowéj Rossyi, z wyjątkiem tylko gubernij Południowo-Zachodnich, Wołyńskiéj, Podolskiéj, Bessarabskiéj, a po części Chersońskiéj, Kijowskiéj i Czernihowskiéj, sprzedawano tylko wyroby fabryk moskiewskich. Te ostatnie kupowano w wielkich ilościach nawet w Krymie i na Kaukazie, zbywano je i do Azyi Środkowéj. Z rozwojem dróg żelaznych polskie wyroby poczęły powoli współzawodniczyć z moskiewskiemi. Przedewszystkiém konkurrencya ta wystąpiła na Kaukazie, zkąd wyroby łódzkie, sosnowickie i białostockie poczęły stopniowo przenikać i do Azyi Środkowéj. Zdobywając coraz nowe rynki zbytu, fabryki łódzkie i sosnowickie powiększyły swoją produkcyę i poczęły nawet współzawodniczyć z fabrykami moskiewskiemi w guberniach Południowych: Półtawskiéj, Charkowskiéj, Ekaterynosławskiéj, Kurskiéj, Chersońskiéj i Taurydzkiéj. Na wielkich jarmarkach południowo ruskich: kierczeńskim, troickim, uspeńskim, iljińskim, petro-pawłowskim i kontraktach kijowskich, co rok zwiększa się ilość wyrobów fabrykantów polskich. Taniość polskich wyrobów, idąca rozumie się na szkodę ich dobroci, zdobywa sobie coraz większą a większą ilość nabywców. Główniejsze przyczyny tego zjawiska są następujące: 1) znaczna część fabryk łódzkich i sosnowickich produkuje swoje wyroby z odpadków wełny fabryk zagranicznych, które te odpadki mają u nas bardzo nizką cenę; 2) między fabrykami polskiemi wszędzie przeprowadzone są koleje, dając możność fabrykantom, bez żadnego przeładowywania, wysyłać wyroby na miejsce przeznaczenia, znaczna zaś część fabryk okręgu moskiewskiego znajduje się w wielkiém oddaleniu od dróg żelaznych; 3) fabryki polskie znajdują się w miejscowościach, obfitujących w stada owiec, zkąd korzystają z taniéj wełny, fabryki moskiewskie muszą nabywać wełnę w Kachówce, gub. Taurydzkiéj, w Charkowie, Rostowie nad Donem i w Saratowie, opłacają przeto wełnę drożéj; 4) na południu wełnę myją bardzo źle, w skutek czego niektórzy fabrykanci moskiewscy muszą sami ją przemywać w Białogrodzie, Charkowie, lub też przemywają ją potém po raz drugi, co rzecz jasna, pociąga za sobą zbyteczne wydatki."

Urodzaj winogron. Zbiór wina w niektórych okolicach Włoch był w r. b. niezwykle obfity. Deputowany z Bari, Januzzi, wydał broszurę, opisującą smutne położenie ludności Apulii, wynikłe z nadmiernéj obfitości wina, którego sprzedać nie może. Kadzie są napełnione jeszcze w większéj części winem zeszłoroczném, a winiarze nie mają gdzie pomieścić tegorocznego moszczu. Przejrzałe winne grona w wielu miejscach wiszą jeszcze na szczepach i psują się, wystawione na słotę jesienną. W okolicy Barletty nędza jest wielka. Hektolitr mocnego dobrego wina Barletty kosztuje 5 lirów i nie znajduje nabywców. Skutkiem nadużycia wina, szerzy się wśród ludności wielka niemoralność. Różnorodne przestępstwa, morderstwa i bójki są na porządku dziennym. Deputowany Januzzi przypisuje główną winę rządowi, który w siódmym dziesiątku naszego stulecia zniewolił Apulijczyków do porzucenia hodowli owiec i uprawy ziemi dla hodowli wina. Złowrogą dla Apulii stała się także francuzka wojna celna przeciw Włochom, skutkiem któréj ustał zupełnie wywóz wina apulijskiego. P. Januzzi widzi jedyny ratunek dla Apulijczyków w tém, żeby się zdecydowali dystylować swoje winogrona i wyrabiać jak najwięcéj koniaku, a jak najmniéj wina. Chcąc powiększyć konsumcyę wina, włoski minister wojny podał projekt zastąpienia codziennéj porcyi kawy żołnierzy porcyą wina. Rada hygieniczna królestwa oświadczyła się przeciw temu projektowi, skutkiem czego minister wojny od niego odstąpił.

Łubin jako pasza. W kwestyi téj pisze jeden doświadczony rolnik co następuje: Od trzech lat zastosowuję z najlepszym skutkiem zimą i latem następujący sposób paszenia łubinem wołów swoich roboczych. Zdrowe, suche ziarna łubinu (200 funtów łubinu pospołu ze 100 funtami buraków lub drobnych kartofli) gotuję w parowniku i dodaję do téj massy cokolwiek śrótu żytniego lub owsianego sparzonego gorącą wodą; dodatek ten jednak nie jest niezbędny. Paszę tę otrzymują woły w dawce 3 do 5 funtów na sztukę, z dodatkiem cokolwiek soli bydlęcéj trzy razy dziennie; oprócz tego rano i wieczorem słomę owsianą, a w południe siano. Jeżeli łubin jest dobry i wolny od pleśni, to moczenie jest zupełnie zbyteczne. Słodycz buraków usuwa zupełnie gorycz łubinu. Łubin natomiast spleśniały należy moczyć przez 24 godziny w zimnéj wodzie, a wodę, która spłókała pleśń, odlać na gnojownię lub kompost. Skutek téj paszy jest wyborny, i oprócz nieznacznych wyrzutów na skórze młodych wolców, nieużywanych jeszcze do pracy, nie spostrzegłem żadnego ujemnego wpływu dla zdrowia zwierząt. Krowom zadaję nie więcéj niż czwartą część powyższéj dawki łubinu, a oprócz tego w równym stosunku pośład żytni, owsiany i makuchy rzepakowe, i tę mieszaninę gotuję pospołu z burakami w parowniku. Krowy przyjmują tę paszę bardzo chętnie, i stan ich nie pozostawia nic do życzenia. Koniom zadaję łubin jedynie po dwukrotném moczeniu w zimnéj wodzie (za każdym razem po 12 godzin); ale i wtenczas w stosunku jednéj części łubinu do 4 części śrótu żytniego lub owsianego; więcéj łubinu, niż jedną piątą część ogólnéj dawki konie nie przyjmują chętnie, powyższy jednak dodatek łubinu nie wpływa ujemnie na ich zdrowie.

—○o○—

W Drukarni Gazety Warszawskiéj.—Дозволено Цензурою.—Варшава 15 (27) Декабря 1891 г.